



Prix nets en euros- service compris – selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 du 17 décembre 2002, le 39V Restaurant et ses fournisseurs s’engagent et garantissent l’origine de toutes leurs viandes (France* – UE** – US***). Nos poissons, coquillages et crustacés suivent les saisons et les pêches, aussi ils peuvent manquer et/ou être remplacés.

Au déjeuner

Nos créations sans alcool

11

Jus de légumes

Courgette, concombre, épinard, citron, gingembre

Le Floréale

Martini Floréale, tonic à la fleur de sureau, sucre de canne

Virgin fruits rouges

Purée de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, ginger beer

Kombucha au gingembre Energy bio - 350ml

8

V. Pétillant de rhubarbe - Domaine Balleau

10

Effervescent sans alcool 'French Bloom'

17

Blanc

Chardonnay - Poire, fleurs blanches, citron épicé

Rosé

Chardonnay, Pinot Noir - Rose, fruits rouges, pêches blanches

Menu

2 services au choix — 49,5

3 services au choix — 59,5

Poisson de pêche durable à cru

radis -green, red et blue meat-, condiment iodé

ou

Carottes des sables -cuites et crues-

oeufs de saumon de fontaine, condiment raïfort

.....

Cabillaud rôti

poireaux -rôtis, marmelade-, pommes de terre

sauce Raïta

ou

Risotto à la courge bleu de Hongrie

-rôtie, en praliné-, amandes torréfiées

.....

Galette des Rois

accompagné d'un verre de Cidre

Entrées

Pâté en croûte -volaille, foie gras- jeunes pousses, pickles de moutarde	32
Oeuf bio en meurette sauce bourguignonne -1er prix Championnat du Monde 2019-	34
Araignée de mer coeur de laitue, mayonnaise verte	38
Saint-Jacques à cru -mâche, pommes et pommes-, curry	38

Plats

Notre Vitello Tonnato champignons rosés à cru	28/36
Légumes de nos maraîchers cuisinés ensemble petit épeautre	44
Saint-Jacques de la baie de Seine - meunière et mousseline -, à la Dieppoise	58
Notre Paëlla Arroz de Calaspara -langoustines, coques, seiches- condiment Biscayenne	62
Filet de bœuf - en croûte de poivre, sauce aux poivres	64
- Rossini - foie gras et truffe noire-, sauce Périgieux	78
Poisson de pêche durable - choux-fleurs, condiment pissenlit - épinards, grenobloise	66
Signature - Macaroni juste gratinés truffe noire et Comté millésimé	72
La truffe noire* râpée sur le plat de votre choix	Prix au cours

Fromages

élevés par Marie-Anne Cantin 26

Desserts

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses 15
de l'artisan Pédone

Crème glacée de Normandie, miel et pollen 19

Fruits exotiques 24
infusion d'herbes, sorbet mangue

Soufflé chocolat (A commander en début de repas) 24
sauce au piment d'Espelette

'Notre Profiterole' (A commander en début de repas) 24
sauce forte en chocolat

Les complices

Service et cuisine

Claire, Nadège, Maria, Hamidou, Hartheaswaran, Lucas,
Mamoudou, Alioun, Arthur, Paul, Mae, Olivier, Axel, Ninnon,
Magid, Carlos

Maraîchages et vergers

Les Jardins des bords de Rance, Rolland Rigault, Thierry
Riant, Christophe Latour, Thierry de Puymaurin
La compagnie du Bocage, les Vergers Saint-Eustache...

Viandes et volailles

JA Gastronomie, La coopérative de Axuria, Pierre Duplantier,
Les Boucheries Nivernaises, Cormeilles viandes,
Pierre-Eudes Quintart, La ferme Le Devant, ...

Laitiers et œufs

Borniambuc, Jean-François & Bernard Antony, Marie-Anne
Cantin, René Pellegrini, Pédone - Maître glacier depuis 1959...

Pêches

Les produits Noirmoutins, François Gallen, La Criée de
Boulogne-sur-Mer, Patrick Ramez, Alexandre Navarre,
France Ikejime, Lisaqua...

Panification

Chambelland, Jean-Luc Poujauran...

*Tuber Melanosporum